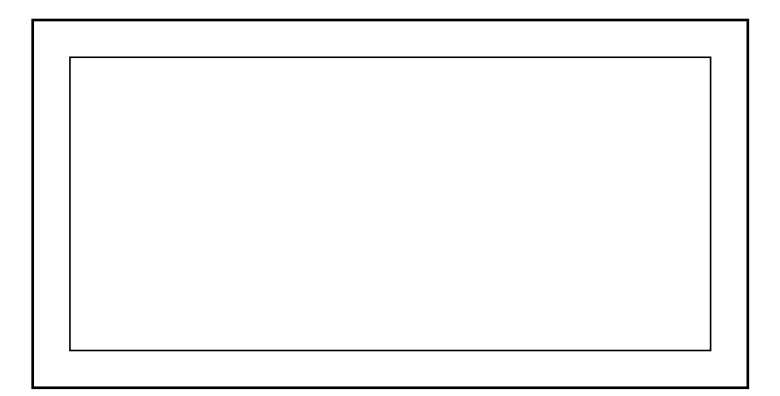




Instructions pour l'installation,
emploi et entretien

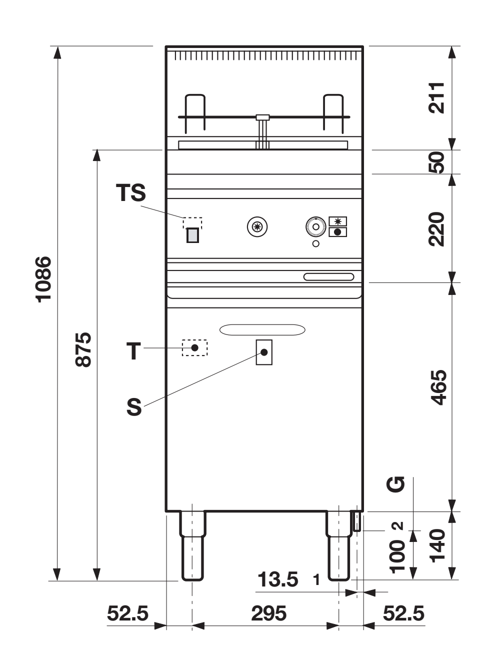
FRITEUSE À GAZ

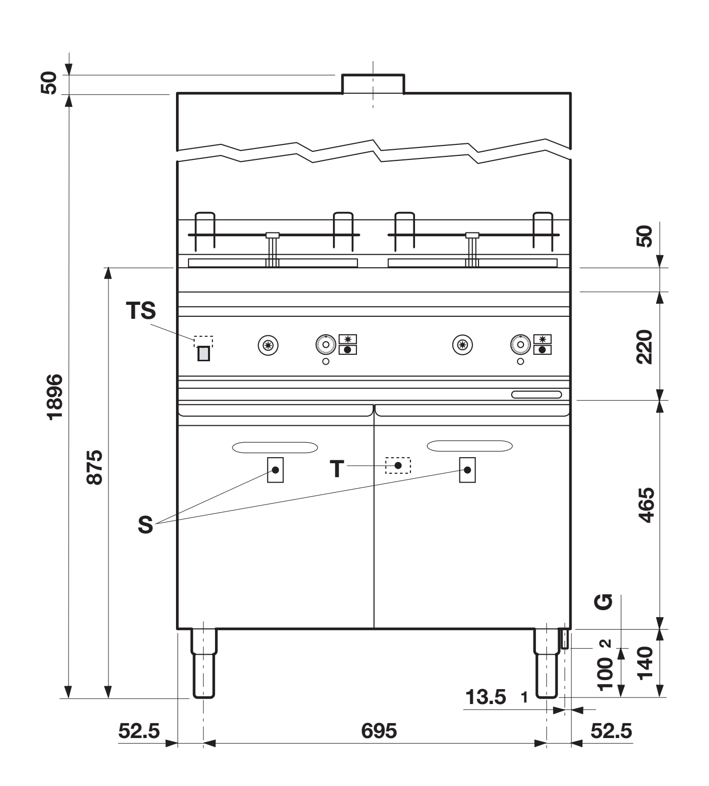
ADC0009 • ADC0010
ADC0008 • ADC0003

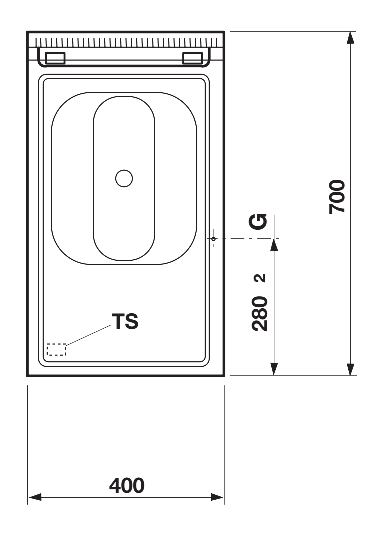
AEC0009 • AEC0010
AEC0011 • AEC0012

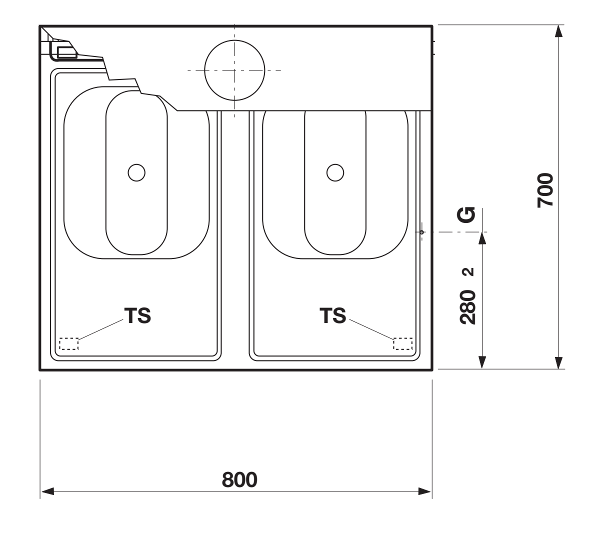


INDEX

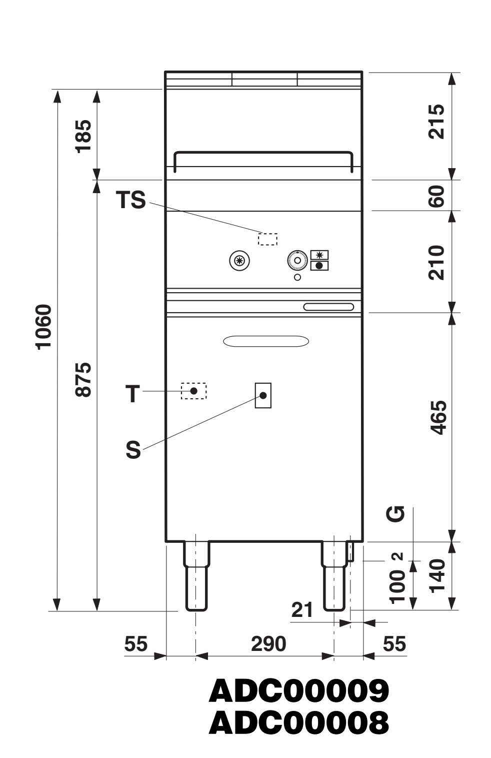


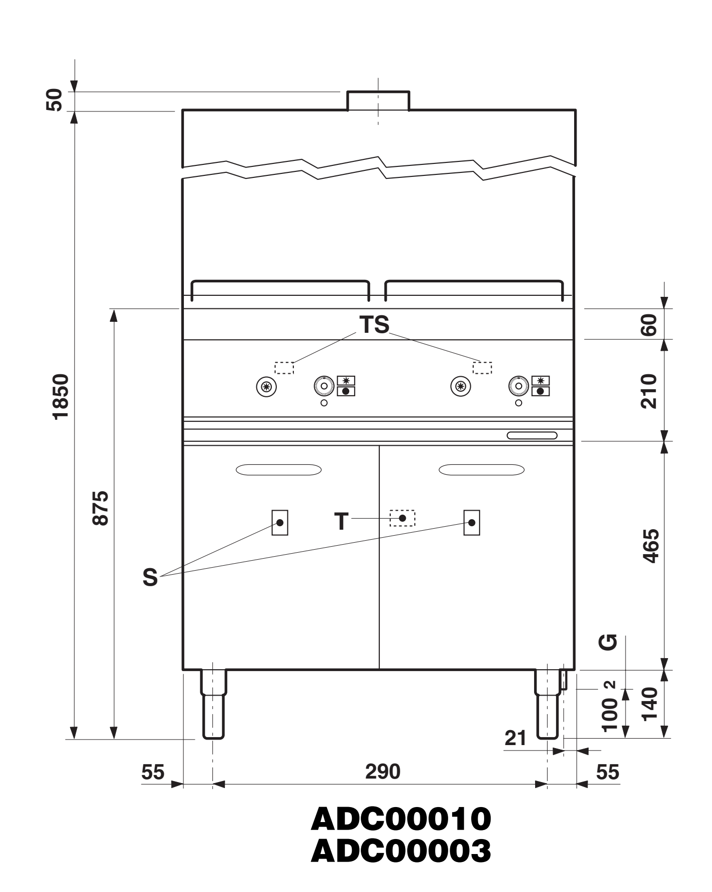


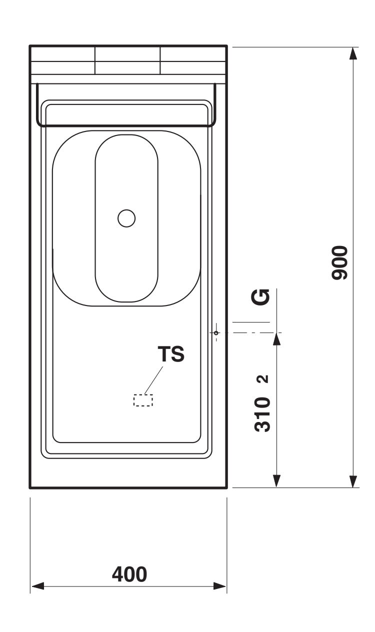


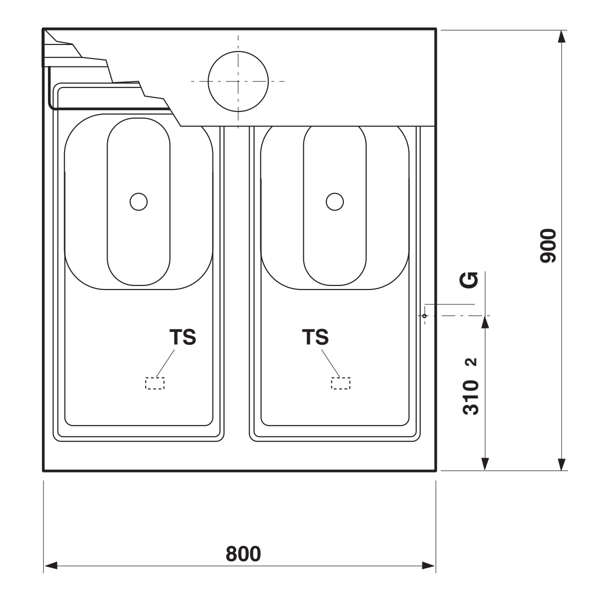


G Attache gaz 1/2”
TS Thermostat de sûreté
T Données techniques
S Vidage de l'huile

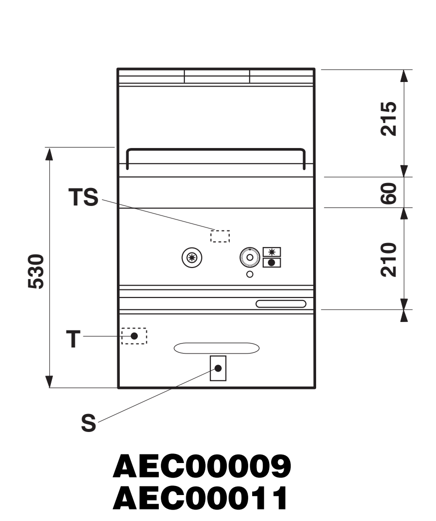


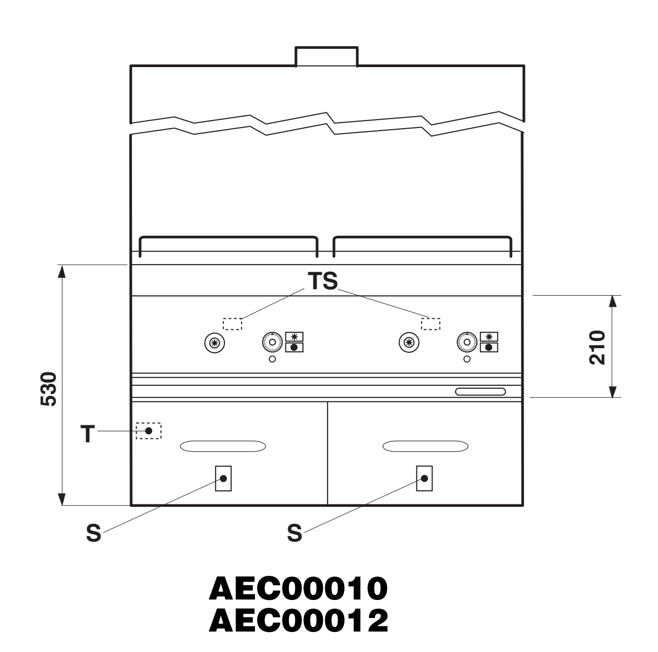


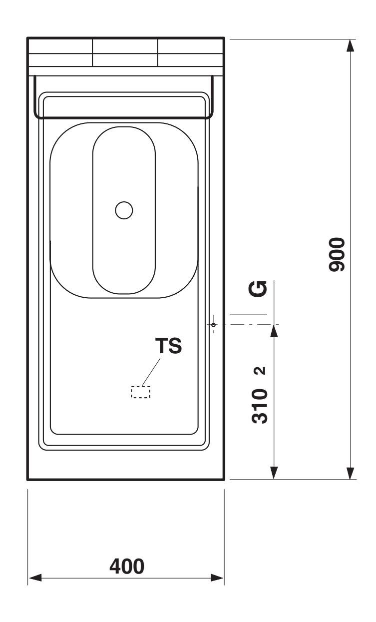


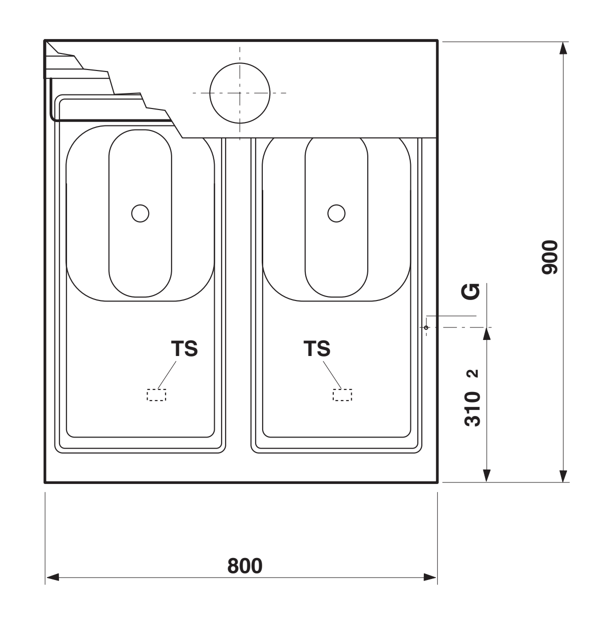


G Attache gaz 3/4”
TS Thermostat de sûreté
T Données techniques
S Vidage de l'huile









G Attache gaz 3/4”
TS Thermostat de sûreté
T Données techniques
S Vidage de l'huile

2 - CARACTÉRISTIQUES DES APPAREILS

Le présents instructions pour la mise en service sont valables pour nos friteuses à gaz qui appartiennent à la catégorie II2E+3+ (voir tableau à la page 7).
La plaque portant les caractéristiques se trouve sur la partie avant de l'appareil (sur le tableau des commandes); elle comporte toutes les données de référence nécessaires,telles que: le constructeur, la pression d'entrée, le type degaz pour lequel l'appareil est prédisposé, etc.

	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	
	II2H3B/P	P mbar	30	30	20	-	SE ☐ FI ☐ DK ☐ CZ ☐ SK ☐ SI ☐
	II2H3+	P mbar	30	37	20	-	IT ☐ CH ☐ PT ☐
	II2H3+	P mbar	28	37	20	-	ES ☐ IE ☐ GB ☐ GR ☐
CE 0051	II2L3B/P	P mbar	30	30	-	25	NL ☐
TIPO/TYPE	II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE ☐
MOD.	II2E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR ☐ BE ☐
ART.	II2H3B/P	P mbar	50	50	20	-	AT ☐ CH ☐
CE N.	I2E	P mbar	-	-	20	-	LU ☐
N.	II2H3B/P	P mbar	30	30	-	-	EE ☐ LV ☐ LT ☐
	II2H3+	P mbar	28	37	20	-	EE ☐ LV ☐ LT ☐
Σ Qn kW	I3B/P	P mbar	30	30	-	-	NO ☐ MT ☐ CY ☐ IS ☐ HU ☐
MOD. m³/h	I3+	P mbar	28	37	-	-	CY ☐

Predisposto a gas: - Gas preset: - Prevu pour gaz:
Eingestelt für Gas: - Preparado para gas: - Geschuckt voor:

V AC kW Hz — MADE IN ITALY

L'APPAREIL DOIT ETRE BRANCHE CONFORMEMENT AUX LOIS EN VIGUEUR ET INSTALLE DANS UN LOCAL BIEN AERE. LIRE LES MANUELS D'INSTRUCTION AVANT L'INSTALLATION ET L'UTILISATION DE L'APPAREIL.
L'APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE PAR UN PERSONNEL QUALIFIE.

G30/G31	28-30/37 mbar
G20/G25	20/25 mbar

3 - DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	Description	Dimensions externes (LxPxH+H1) - mm.	N. bassins	Capacité (Lt.)	Attaque gaz	N. CE
	Friteuse à gaz - 1 cuve	400 x 700 x 875 (1085)	1	15	1/2" ISO R228	51BQ2905
	Friteuse à gaz - 2 cuves	800 x 700 x 875 (1085)	2	15+15	1/2" ISO R228	51BQ2905
ADC00009	Friteuse à gaz - 1 cuve - récipient à huile avec filtre	400 x 900 x 875 (1090)	1	15	3/4" ISO R228	51BQ2905
ADC00010	Friteuse à gaz - 2 cuves - 2 récipient à huile avec filtre	800 x 900 x 875 (1090)	2	15+15	3/4" ISO R228	51BQ2905
ADC00008	Friteuse à gaz - 1 cuve - récipient à huile avec filtre	400 x 900 x 875 (1090)	1	20	3/4" ISO R228	51BQ2905
ADC00003	Friteuse à gaz - 2 cuves - 2 récipient à huile avec filtre	800 x 900 x 875 (1090)	2	20+20	3/4" ISO R228	51BQ2905
AEC00009	Friteuse à gaz - 1 cuve	400 x 900 x 530	1	15	3/4" ISO R228	51BQ2905
AEC00010	Friteuse à gaz - 2 cuves	800 x 900 x 530	2	15+15	3/4" ISO R228	51BQ2905
AEC00011	Friteuse à gaz - 1 cuve	400 x 900 x 530	1	20	3/4" ISO R228	51BQ2905
AEC00012	Friteuse à gaz - 2 cuves	800 x 900 x 530	2	20+20	3/4" ISO R228	51BQ2905

TABLEAU 1

Modèle		ADC00009 AEC00009	ADC00010 AEC00010	ADC00008 AEC00011	ADC00003 AEC00012
Catégorie	II2E+3+				
Type de construction	A	A	B11	A	B11
Air comburant	m³/h	25	50	30	60
Puissance thermique nominale	kW	9.0	18.0	12.0	24.0
Puissance thermique minima	kW	-	-	-	-

Pression de raccordement

Gaz méthane 2E+	G20/G25	20/25 mbar
Gaz liquide 3+	G30/G31	28-30/37 mbar

Paramètres raccordement du gaz

Gaz méthane 2E+	(HuB = 9.45 kWh/m³) m³/h	0.952	1.904	1.270	2.540
Gaz liquide 3+	(HuB = 12.87 kWh/kg) kg/h	0.655	1.310	0.873	1.746

Injecteurs Ø 1/100 mm

Brûleur principal	G20/G25	Puissance nominale	2 x 160	4 x 160	2 x 185	4 x 185
		-	-	-	-	-
	G30/31	Puissance nominale	2 x 110	4 x 110	2 x 120	2 x 120
		-	-	-	-	

Nr. d'injecteurs brûleur pilote

Gaz méthane G20/G25	Réglable	Réglable	Réglable	Réglable
Gaz liquide G30/G31	20	2 x 20	20	2 x 20

Air primaire distance « A »

G20/G25	2	2	2	2
G30/31	2	2	2	2

INSTRUCTIONS POUR LA MISE EN SERVICE

Structure, equipements installés et dispositifs de sécurité

Structure robuste en acier, avec 4 pieds d'appui réglables en hauteur.
Carrosserie et cuves entièrement en acier au chrome-nickel 18/10.
L'huile est réchauffée au moyen de brûleurs en acier inox (N°2 par cuve), résistants aux contraintes d'origine thermique ou mécanique.
Le brûleur de la veilleuse d'allumage est équipé d'injecteur réglable.
La chambre de combustion et les cheminées d'évacuation du gaz sont réalisées en tôle d'acier zingué par électrolyse.
Le réglage de la température est obtenu grâce à un valve thermostatique qui règle l'allumage et l'arrêt des brûleurs.
Les friteuses sont pourvues d'un thermostat de sécurité; l'arrivée du gaz serait immédiatement interrompue si la température de l'huile devait dépasser la valeur limite.
Les appareils de construction B, étant donné qu'ils ne sont pas placés sous une hotte aspirante, nécessitent d'un dispositif anti-vent MITRACF et/ou MITRAKF.
Ce dispositif est à monter selon les instructions (voir 'Elimination gaz d'échappement').

Attention!

Le thermostat de sécurité intervient en cas de mauvais fonctionnement de l'appareil; avant de remettre l'appareil en marche appeler le service d'assistance afin d'en effectuer un contrôle soigné.

MONTAGE

Emplacement de l'installation

Nous conseillons d'installer l'appareil dans un endroit bien ventilé. Les appareils de modèle A, si c'est possible, doivent être montés sous un aspirateur. Les appareils de modèle B doivent avoir un dispositif anti-vent.
Il est possible de monter l'appareil tout seul ou bien de le placer à côté d'autres équipements.
Il faut en tous cas prévoir une distance de 50 mm. pour les parois latérales et 50 mm. pour la paroi postérieure dans le cas où l'appareil se trouve proche de parois réalisées en matériau inflammable.
S'il n'est pas possible de respecter ces distances, prendre des mesures de sécurité adéquates contre d'éventuels surchauffages, par exemple en recouvrant les cloisons avec des carreaux, ou encore en installant des protections anti-radiations.
Avant d'effectuer le raccordement, il faut vérifier sur la plaque des caractéristiques de l'appareil si celui-ci est prédisposé et adapté pour le type de gaz disponible.
Si l'appareil fonctionne avec un type de gaz différent, consulter le paragraphe "Fonctionnement avec d'autres types de gaz", page 10.

Conditions réglementaires d'installation

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notament:
- Règlement de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public:

a) Prescription générales

Pour tous les appareils:
- **Articles GZ**
  Installations aux gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés.

Ensuite, suivant l'usage:
- **Articles CH**
  Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air et production de vapeur d'eau chaude sanitaire.
- **Articles GC**
  Installations d'appareils de cuisson destinées à la restauration.

b) Prescriptions particulières à chauque type d'établissements recevant du public (hôpitaux, magasins, etc...).

INSTALLATION

Le montage, l'installation et l'entretien, et donc en particulier: le montage, le raccordement, la vérification de la puissance, les travaux de transformation ou d'adaptation pour le fonctionnement avec un type de gaz différent et la mise en service, doivent être effectués par des entreprises autorisées par l'Organisme pour la Distribution du Gaz local conformément aux normes en vigueur UNI-CIG 8723-7722-7723 loi 46 et circulaire n°68 et mises à jour successives.
En premier lieu, demander l'avis de cet organisme.

Procédures d'installation

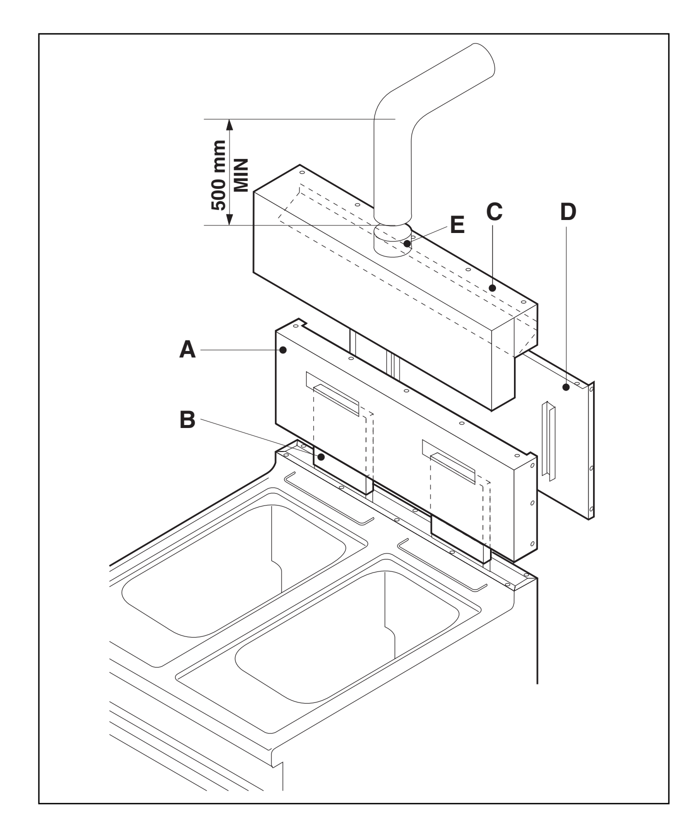
Pour la mise à niveau correcte de l'appareil, agir sur les pieds d'appui réglables en hauteur.

Branchement gaz

Le raccordement de l'embout de R 3/4" pour les modèles ADC00009 - ADC00010 - ADC00008 - ADC00003 - AEC00009 - AEC00010 - AEC00011 - AEC00012 prévu sur l'appareil avec la conduite du gaz peut être fixe ou bien démontable en intercalant un robinet conforme à la norme. Si l'on utilise des conduites flexibles, elles devront être en acier inoxydable.
Une fois le raccordement terminé, vérifier son étanchéité en utilisant un vaporisateur de détection des fuites approprié.

Evacuation des gaz

En ce qui concerne les friteuses de modèle de construction A, le raccordement à une installation d'échappement



n'est pas demandé; En ce qui concerne la ventilation du local de l'installation, s'abstenir aux normes en vigueur. Les friteuses de modèle de construction B ne peuvent pas fonctionner sans le dispositif anti-vent si elles ne sont pas placées sous une hotte aspirante. Le raccordement de l'échappement des fumées doit se produire par l'intermédiaire de tubes à norme selon les procédures prévues par les directives en vigueur et par d'autres éventuelles dispositions du lieu.
L'évacuation des gaz brûlés doit se produire:

a) par ascension naturelle à l'extérieur grâce à une cheminée;
b) Par extraction mécanique grâce à une cheminée à l'extérieur ou directement à l'extérieur;
c) grâce à des hottes aspirantes.

Monter le dispositif anti-vent comme ce qui suit:
- Placer la pièce (A) sur l'appareil et la fixer à l'aide des vis prévues à cet effet;
- introduire la rallonge (B) sur le collecteur;
- placer la pièce (C) sur la pièce (A) et fixer l'ensemble à l'aide des vis auto taraudeuses;
- monter le dos (D) sur la pièce (A) et fixer;
- Relier l'échappement (E) au canal d'échappement des fumées.

MISE EN SERVICE

Opérations préliminaires à la mise en service
Avant la mise en service, il est conseillé de retirer le revêtement adhésif de protection.
Ensuite, nettoyer soigneusement les surfaces de travail et les parties externes avec de l'eau tiède et du détersif en utilisant un chiffon humidifié pour éliminer complètement toute trace de l'anti-rouille appliqué à l'usine, puis essuyer avec un chiffon propre.

Mise en fonctionnement
Avant la mise en fonctionnement, il est recommandé de vérifier si les caractéristiques de l'appareil (catégorie et type de gaz employé) correspondent à la famille et le groupe de gaz disponibles sur place.
Dans le cas contraire, effectuer le passage à la famille de gaz requise ou bien l'adaptation au groupe de gaz requis (voir paragraphe "Fonctionnement avec d'autres types de gaz", page 10).
Pour la mise en fonctionnement suivre les instructions pour l'utilisation.

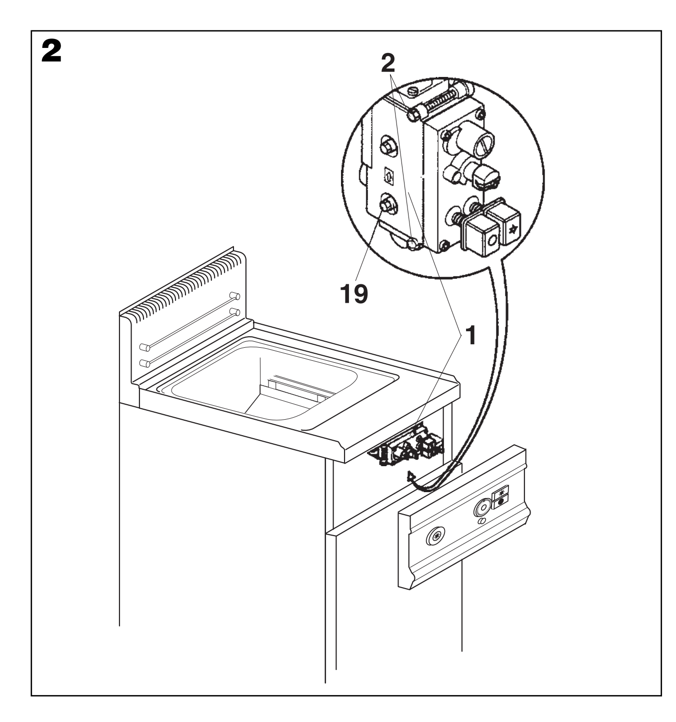
Vérification de la puissance
Utiliser des injecteurs spéciaux pour la puissance nominale (voir tableau 1 des instructions de montage).
Les tolérances des pressions d'exercise pour obtenir la puissance nominale en fonction des injecteurs prevus sont:

- de 15 à 22,5 mbar pour les gaz de la deuxième famille;
- de 25 à 45 mbar pour les gaz de la troisième famille (propane).

En dehors des plages de pression citées, il n'est pas possible de faire fonctionner les appareils.
Si l'on désire un contrôle supplémentaire de la puissance nominale, il est possible de l'effectuer au moyen d'un compteur en utilisant la "méthode volumétrique". Normalement, il suffit toutefois de vérifier que soient utilisés les bons injecteurs.

Contrôle de la pression d'entrée (Fig 2)
La pression d'entrée doit être mesurée à l'aide d'un manomètre (par exemple un tube en u, précision min. 0,1 mbar). Enlever la vis (19) de la prise de pression et raccordercette dernière au tube du manomètre: après avoir pris la mesure, revisser hermétiquement la vis (19).

Contrôle de la puissance suivant la méthode volumétrique
A l'aide d'un compteur de gaz et d'un chronomètre, il est possible de relever le volume de gaz fourni à l'appareil par unité de temps.
Le volume correct correspond à la valeur "E" exprimée en litres par heure ou en litres par minute (l/min).



Il est calculé sur la base de la formule suivante:

$$E = \frac{\text{Puissance}}{\text{Pouvoir Calorifique}}$$

Il est important de mesurer la puissance lorsque l'appareil est en état d'inertie.
La valeur correspondant au pouvoir calorifique peut être demandée auprès de l'Organisme local pour la Distribution du Gaz.
Les puissances nominale par rapport à la pression nominale, sont obtenues en consultant le tableau pour le réglage du passage du gaz (tableau 1).

ATTENTION

Le réglage à l'avance de la puissance nominale n'est pas prévu.

Vérification de la puissance avec fonctionnement au gaz liquide

Vérifier que le type d'injecteurs utilisés correspond aux données du constructeur.
Contrôler que le détendeur monté sur l'installation présente une pression de sortie conforme au paragraphe "Vérification de la puissance", page 9 (vérifiable sur la plaque des caractéristiques de l'appareil ou en mesurant la pression).

Contrôle de la veilleuse d'allumage

Pour un réglage correct, la veilleuse d'allumage doit entourer complètement le thermocouple et la forme de la flamme doit etre parfaite: dans le cas contraire, régler la vis de réglage de la veilleuse d'allumage (30 - Fig.1 - page 11).

Contrôle de l'air primaire

Les appareille sont équipées d'un réglage de l'air primaire. Selon les types des gaz, positioner le bague a la meseur 'A' (Fig. 1) de le tableu 1.

Contrôle des fonctions

- Mettre l'appareil en service en suivant les instructions;
- Vérifier l'étanchéité des tuyaux du gaz;
- Contrôler l'allumage et la formation correcte de la flamme du brûleur principal;
- Contrôler que la veilleuse d'allumage fonctionne correctement;
- Stipuler un contrat d'entretien.

Recommandations pour l'opérateur

- Expliquer et montrer à l'usager le fonctionnement et l'utilisation de l'appareil en suivant les instructions et lui remettre le manuel d'instructions.
- Informer l'opérateur que tous travaux de restructuration ou de modification du bâtiment susceptibles d'endommager l'alimentation d'air pour la combustion rendent nécessaire une nouvelle vérification des fonctions de l'appareil.

Fonctionnement avec d'autres types de gaz

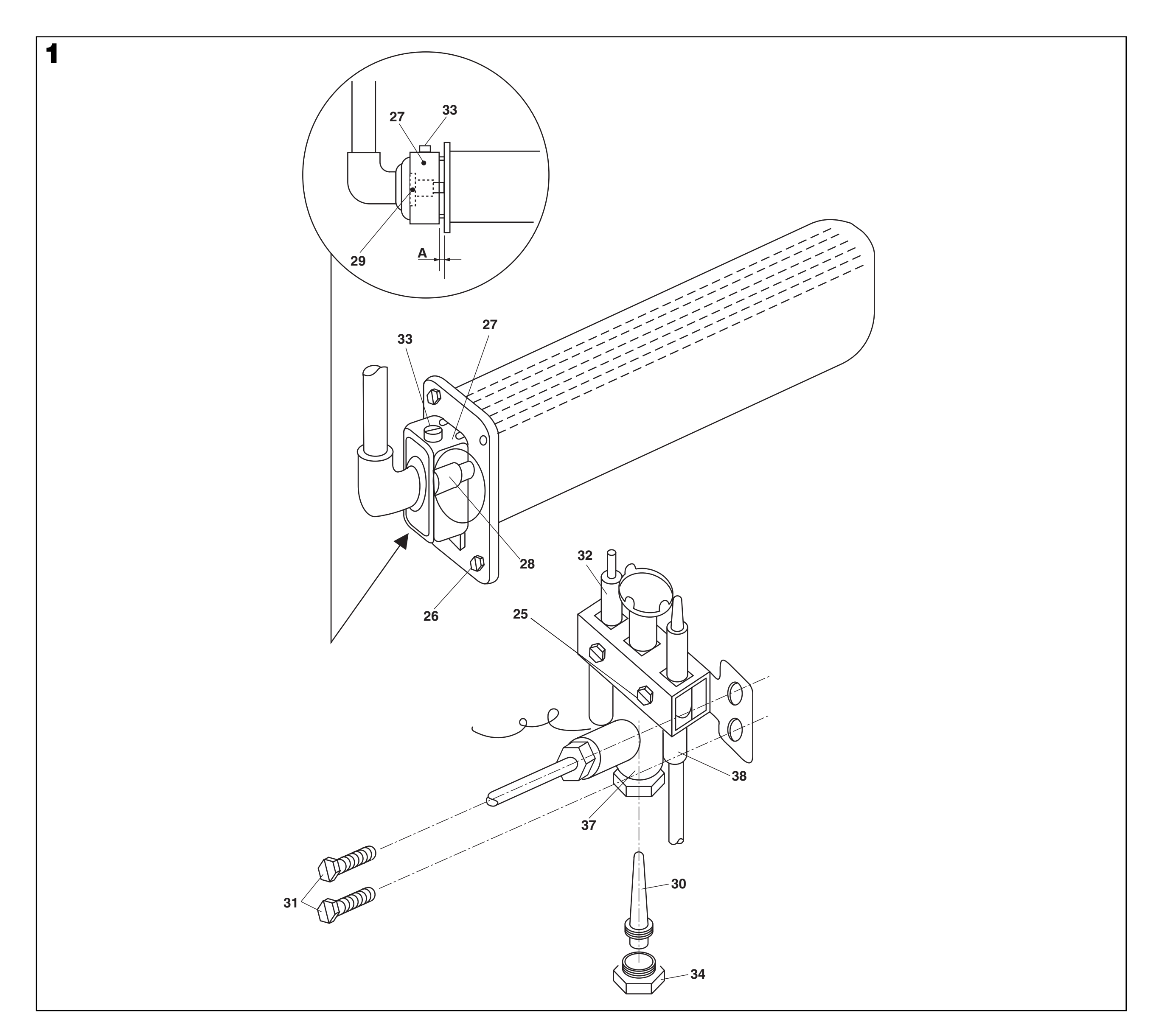
Pour passer à un autre type de gaz, par exemple du gaz naturel au gaz liquide, ou bien à un autre groupe de gaz, il faut employer des injecteurs adaptés pour le bûleur principal et la veilleuse d'allumage en suivant le tableau "DONNEES TECHNIQUES".
Les injecteurs des brûleurs principaux epour les différents types de gaz, portant la dimension en centièmes de mm, se trouvent dans une enveloppe fournie avec l'appareil. A la fin de la transformation ou de l'adaptation, vérifier les fonctions de l'appareil (voir paragraphe "Contrôle des fonctions", page 10).

Remplacement de l'injecteur du brûleur principal (Fig. 1)

Pour changer la tuyère (28), ôter le réglage de l'air (27) en dévissant la vis (33), la dévisser du porte gicleur à l'aide d'une clé 12 et la remplacer par une autre neuve (voir tableau "DONNES TECHNIQUES ").
Une fois monté le nouvel injecteur, rétablir la distance "A" (voir tableau "DONNEES TECHNIQUES").

Réglage du brûleur de la veilleuse d'allumage (Fig. 1)

Le brûleur pilote est facilement accessible une fois la petite porte ouverte.
Dévisser l'écrou (34) et avec un tourne-vis adapté régler le by-pass. Pour le fonctionnement au GPL, la vis de réglage doit être vissée à fond. Revisser l'écrou en faisant attention à bien remettre le joint.



ENTRETIEN

Attention!

Avant d'effectuer tout travail d'entretien ou de réparation, déconnecter l'appareil du réseau. Effectuer les opérations d'entretien suivantes au moins une fois par an:

- vérifier le fonctionnement de tous les dispositifs de réglage et de sécurité;
- contrôler le fonctionnement des brûleurs:
- allumage
- sécurité de la combustion;
- contrôler les différentes fonctions en suivant la procédure décrite au paragraphe "Contrôle des fonctions" page 10;
- Contrôler que le trajet d'évacuation du gaz ne présente aucun défaut.

REMPLACEMENT DES COMPOSANTS

Le remplacement des pièces ne doit être effectué que par du personnel autorisé!

Pour remplacer les pièces suivantes enlever le tableau des commandes (après avoir desserré les vis de fixation).
Il est conseillé de vider la cuve.

Valve gaz (1 - Fig. 2)

Dévisser les conduites de gaz et le thermocouple. Dévisser les vis (2). Enlever la boule du porte-boule sur le bac.
La soupape est alors libre et il est possible de la remplacer par une neuve. Remettre en place et revisser toutes les pièces dans l'ordre inverse.

Thermostat de sécurité (11 - Fig. 3)

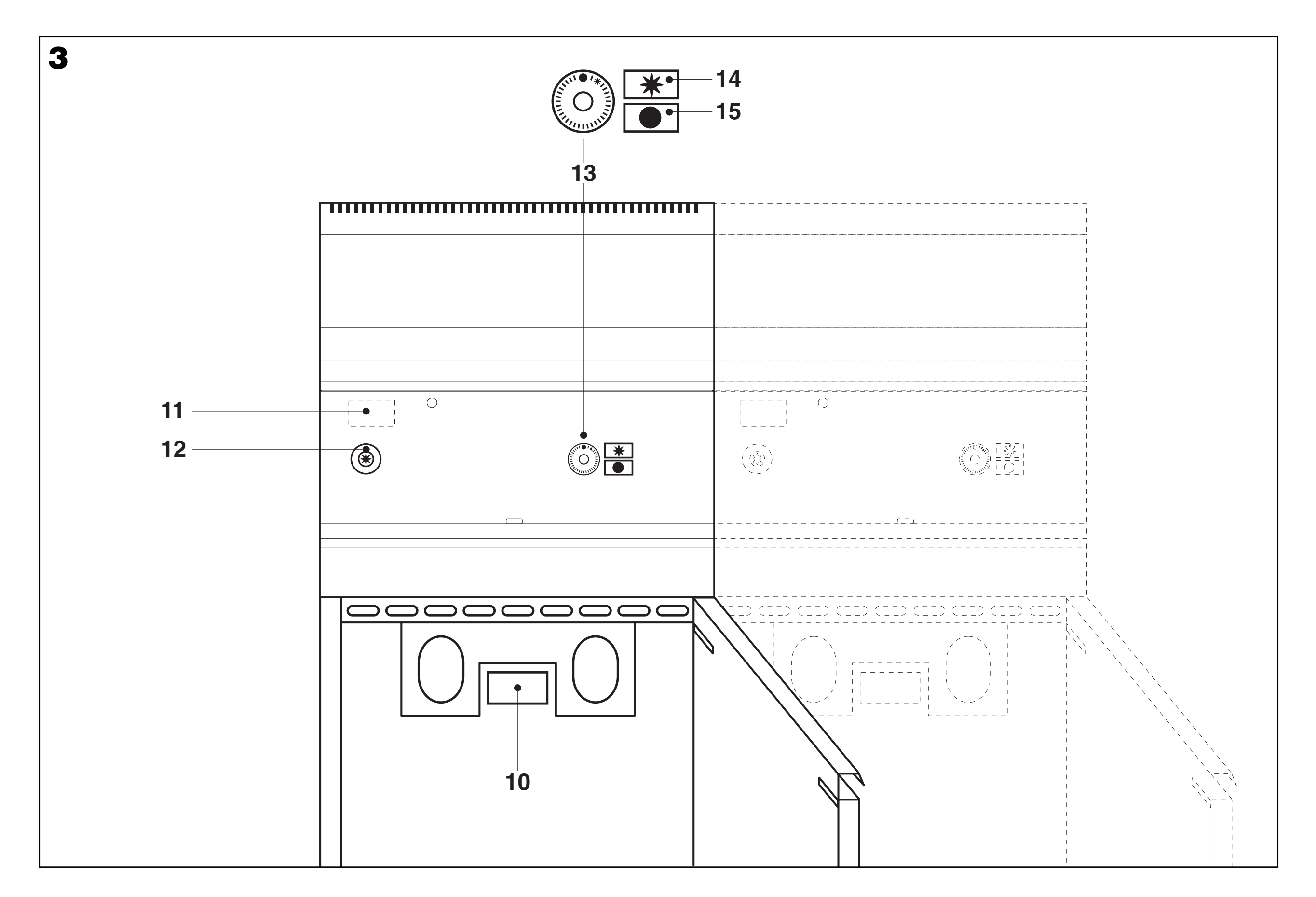
Dévisser l'écrou de fixage, dévisser les vis de fixage de la boule dans la cuve, débrancher les connexions et monter une nouvelle pièce.

Brûleur (Fig. 1)

Dévisser l'injecteur (28) et l'écrou (29). Dévisser les vis (26) fixant le brûleur à la chambre. Remplacer le brûleur.

Thermocouple (38 - Fig.1)

Dévisser le raccord servant à la fixation du thermocouple



sur la soupape, dévisser les deux vis (25) placées sur le brûleur de la veilleuse d'allumage et remplacer le thermocouple.
Pour simplifier l'opération (et toutes celles concernant le brûleur de la veilleuse), les vis (31) peuvent être enlevées et le brûleur déplacé afin d'être plus accessible.

Bougie d'allumage (32 - Fig.1)

Débrancher le câble d'allumage, dévisser les deux vis de fixage (25) et monter une nouvelle bougie.
Pour simplifier l'opération, faire comme indiqué au paragraphe précédent.

ATTENTION

Après avoir effectué le remplacement d'éléments faisant partie de l'alimentation du gaz, il faut vérifier l'étanchéité et les fonctions des différents éléments.

NOTICE D'EMPLOI

Attention!

- **N'utiliser l'appareil que sous surveillance!**
- **L'huile et la graisse à frire, quand elles sont veilles et sâles, représentent un fort danger d'incendie. Ceci étant, il ne faudra employer que de l'huile ou de la graisse à frire fraîches.**
- **Les ingrédients de la friture devront être bien sèches; l'emploi d'ingrédients mouillés ferait écumer et déborder l'huile bouillante.**
- **La cuisson de grandes quantités augmente la formation d'écume; la quantité max. est de 2 kg.**
- **Si le niveau de l'huile descend au dessous du point marqué sur le bassin, le danger d'incendie augmente. - Ne jamais utiliser l'appareil à sec!**
- **Il faudra toujours garder le couvercle livré avec l'appareil à portée de la main, car il sert à étouffer les flammes en cas d'incendie.**

Mise en marche

Il est conseillé de nettoyer à fond l'appareil et surtout la cuve, avant d'effectuer la première friture (voir paragraphe "Nettoyage de l'appareil et fréquence d'entretien").

Remplissage de la cuve

Contrôler que la vidange de l'huile soit fermée. Remplir la cuve d'huile ou de graisse liquide pour friture jusqu'au signe de niveau maximum.

Allumage et arrêt (Fig. 3 - 4)

Alimenter en gaz.

Allumage du brûleur de la veilleuse

Appuyer sur le bouton (14) et en même temps l'allumeur piézo-électrique (12) jusqu'à ce que la flamme pilote s'allume, on peut observer que la flamme est allumée à travers le trou 10 après avoir ouvert la porte inférieure. Tenir le bouton appuyé au moins pendant 20/25 secondes. Si en lâchant le bouton la flamme s'éteignait, répéter l'opération.

Allumage du brûleur principal

Pour allumer le brûleur principal, tourner le bouton (13) du thermostat à la température désirée en tenant compte que les 8 positions correspondent environ aux températures suivantes:

Position	degrés °C.
1	120
2	130
3	140
4	150
5	160
6	170
7	180
8	190

Coupage

Pour éteindre le brûleur principal, tourner le bouton (13) sur le position d'étincelle ✷ , c'est alors qu'uniquement la flamme pilote reste allume.
Pour éteindre complètement la flamme, appuyer sur le bouton de coupage (15).

Vidage de la cuve

Contrôler pour le vidage qu'il y ait un récipient disponible de capacité suffisante pour recueillir toute l'huile contenue dans le bac. Le récipient doit être correctement placé, sous le robinet de vidage. Il est conseillé de filtrer régulièrement l'huile ou la graisse de friture et de la remplacer lorsque c'est nécessaire. Ouvrir le robinet de vidange, une fois vidée la cuve, refermer le robinet avant d'enlever le récipient.

Arrêt en cas de panne

En cas de problèmes de fonctionnement, éteindre l'appareil , fermer la vanne d'alimentation du gaz et débrancher la prise de courant.

Comportement en cas de panne et d'interruption prolongée d'utilisation de l'appareil

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, le nettoyer à fond, fermer la vanne d'alimentation du gaz.
En cas de mauvais fonctionnement ou de panne, fermer le gaz.
Prévenir le service d'assistance.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL ET FRÉQUENCE D'ENTRETIEN

Attention!

Eviter de laver l'appareil en utilisant des jets d'eau directs ou à pression. Ne jamais nettoyer l'appareil avant qu'il ne se soit refroidi.

Le nettoyage quotidien soigné, effectué après avoir désactivé l'appareil, garantit son fonctionnement parfait et sa longue durée de vie. Les parties en acier doivent être nettoyées avec de l'eau et du détergent en utilisant un chiffon humidifié; ne pas employer de substances abrasives ou de détersifs corrosifs. Ne pas utiliser de laine d'acier qui pourrait laisser des traces de rouille. Pour cette même raison, éviter le contact avec des matériaux en fer. Eviter d'employer le papier de verre ou la toile d'émeri pour nettoyer toutes les parties en acier sauf la plaque. Dans des cas particuliers, il est admis d'utiliser de la pierre ponce en poudre. Si la saleté est très importante, nous conseillons d'utiliser une éponge synthétique (par exemple Scotchbrite). Après le nettoyage, rincer avec de l'eau propre et essuyer avec un linge. Toute opération d'entretien doit être effectuée exclusivement par du personnel qualifié. Soumettre l'appareil à un contrôle au moins une fois par an; à ce propos, nous conseillons de stipuler un contrat d'entretien.

AVERTISSEMENT

LA SOCIETE CONSTRUCTRICE SE RESERVE LE DROIT D'APPORTER A SES PRODUITS LES MODIFICATIONS QU'ELLE RETIENDRA UTILES OU NECESSAIRES, SANS TOUTEFOIS EN COMPROMETTRE LES CARACTERISTIQUES ESSENTIELLES.

LA SOCIETE CONSTRUCTRICE DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS DE NON RESPECT DES NORMES CONTENUES DANS CET OPUSCULE.